

## Rustikal belegte Brötchen

*Wir empfehlen 4/2 pro Person. Preis je ½ Brötchen 3,20 €*

**Belegt mit:**

Mett  
Käse (1, 2)  
Braten  
Zwiebelwurst (2, 3)  
Mettwurst (2, 3)  
Katenschinken (2)

*Rustikal garniert*



## Gourmet Brötchen

*Wir empfehlen 4/2 pro Person. Preis je ½ Brötchen 3,50 €*

**Belegt mit:**

Lachs  
Forelle  
Schillerlocke  
Parmaschinken (2)  
Salami (2, 3)  
Putenbrust  
Kassler (3,3)  
Edelkäse (1, 2)

*Einzel hübsch garniert*



## Kleine Baguettes, reichhaltig belegt

*Wir empfehlen 2 Stück pro Person*

**Belegt mit:**

Schinken, Käse (1, 2), Tomaten, Salat, Remoulade (1, 2, 3)

*Preis pro Stück 3,90 €*

**Belegt mit:**

Salami (2, 3), Käse (1, 2), Gurke, Ei, Salat

*Preis pro Stück 4,10 €*

*Auf Wunsch auch vegetarisch belegt. Preis pro Stück 4,10 €*



## Canapées rustikal garniert

*Wir empfehlen 6 Canapées pro Person*



**Belegt mit:**

Mett  
Kassler (1, 2, 3)  
Putenbrust  
Salami (2, 3)  
Katenschinken (2, 3)  
Käse (1, 2)

**Preis pro Person 20.00 € = 6 Stück**

## Canapées Einzelpreise:

**Belegt mit:**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Forelle (2,3)          | 3,40 € |
| Lachs                  | 3,70 € |
| Kassler (2,3)          | 3,20 € |
| Roastbeef              | 3,70 € |
| Geflügel               | 3,50 € |
| Braten                 | 3,20 € |
| Camembert (1, 2)       | 3,30 € |
| Garnelen mit Ei (1, 2) | 4,35 € |



*Alle Canapées einzeln hübsch garniert, auch ohne Besteck zu essen*

## Cocktailhappen

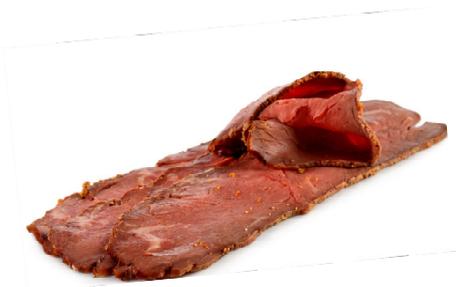
*Kleine, dekorativ garnierte Mundhappen  
auf Weiß- oder Graubrot*

**Ohne Besteck zu essen - 8 Stück pro Person**

***Ideal für Stehempfänge  
(Anfertigung ab 10 Personen)***

**Belegt mit:**

|                |        |
|----------------|--------|
| Rauchlachs (2) | 3,20 € |
| Forelle (2,3)  | 3,20 € |
| Roastbeef      | 3,00 € |
| Putenbrust     | 3,00 € |
| Kassler (2, 3) | 3,00 € |
| Tartare (2, 3) | 3,00 € |
| Terrine        | 3,00 € |
| Käse (1, 2)    | 3,00 € |



## Snacks

*Ideale Ergänzung zu Canapées und Cocktailhappen.*

### *Kleine Schlemmerei - Ideal für Stehpartys*



|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Wildlachstartare | 3,70 € |
| Scampi im Weinteig                             | 4,20 € |
| Garnelen auf Artischockenboden                 | 4,20 € |
| Blätterteig mit Fleisch oder Schafskäse (2,3)  | 3,20 € |
| Kasslerfilet mit Ananas und Käse (2, 3)        | 3,60 € |
| Gefüllte Champignons (1, 2)                    | 3,00 € |
| Lauch-Quiche (Küchlein)                        | 3,20 € |
| Kleine Frikadelle mit Dip (1, 2)               | 2,00 € |

*Anfertigung ab 10 Teile pro Sorte*

*Je nach Veranstaltung sind 6-8 Teile pro Person angemessen.*

## Salate aus eigener Herstellung

### *Preise je 100 g*

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| Matjes „Hausfrauen-Art“ (1,2,3)                  | 2,90 €  |
| Roter Heringssalat mit Kalbfleisch               | 2,90 €  |
| Thunfischsalat (1,2,3)                           | 2,90 €  |
| Fleischsalat (2, 3)                              | 2,90 €  |
| Käse-Wurst-Salat (1, 2, 3)                       | 2,90 €  |
| Apfel-Lauch-Salat                                | 2,60 €  |
| Krautsalat                                       | 2,60 €  |
| Gurkensalat                                      | 2,60 €  |
| Griechischer Salat mit Paprika                   | 2,70 €  |
| Schafskäse und Tomaten (1, 2, 3)                 | 2,70 €  |
| Nudelsalat                                       | 2,60 €  |
| Kartoffelsalat mit Speck (2, 3)                  | 2,60 €  |
| Kartoffelsalat mit Gemüse                        | 2,60 €  |
| Kartoffelsalat mit Gurken<br>und Zwiebeln (2, 3) | 2,600 € |
| Kartoffelsalat mit Mayonnaise (1, 2)             | 2,60 €  |



## Frühstücksbuffet

*Lieferung bis 10.00 Uhr*

### *Reichhaltiges Hotel-Frühstück:*



Fischplatte  
Braten- und Wurstplatte (1, 2, 3)  
Konfitüre, Eier (gekocht oder gerührt) (2, 3)  
Käse (1, 2), Butter, große Brötchenauswahl  
Müsli, Quark  
Kaffee oder Tee, Orangensaft

**Preis pro Person 21,00 €**

**Sämtliches Frühstücksgeschirr, inklusive Gläsern 2,00 € pro Person  
Sekt in Kommission, inklusiv Gläsern, 0,75 l 17,50 €**

## Menüvorschläge für die Zubereitung bei Ihnen vor Ort

### Vorschlag I

Feldsalat in Kartoffeldressing mit heißgeräuchertem Wildlachs und zwei Saucen  
\*\*\*

Milchkalbsrücken in Pfifferlingsauce, Kaisergemüse und Gratin  
\*\*\*

Mascarpone-Mousse (2, 3) mit Beerenragout

**Preis pro Person 39,00 €**

**Gebäck 3,50 € pro Person**



### Vorschlag II

Vitello tonnato und Carpaccio mit altem Parmesan (2, 3)  
Wildlachs mit zwei Saucen  
\*\*\*

Kalbsrücken in Rahmsauce, Kaiserschoten, Spargelfrikassee und Kartoffelplätzchen  
\*\*\*

Blätterteigkissen mit Erdbeeren und Vanillesauce

**Preis pro Person 48,00 €**



### Vorschlag III

Kanadischer Hummer mit Spargelsalat  
\*\*\*

Seezungenstreifen in Champagnersauce  
\*\*\*

Kalbsrücken mit Pfifferlingen, Romanesco und tunierten Karotten, Kartoffelplätzchen  
\*\*\*

Mascarpone-Mousse (2, 3) mit frischen Beeren

**Preis pro Person 75,00 €**



## Verschiedene Vorspeisen mit warmen Hauptgerichten und Dessert als Buffet zu kombinieren

*Preis pro Person 20,00 € - 28,00 €*

Babypute mit Früchten auf Apfel-Sellerie-Salat und Mangochatney (2, 3)

\*\*\*

Deister Rehrücken auf Waldorfsalat mit Früchten, Preiselbeerbirnen (2) und Sauce Cumberland (2, 3)

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust auf Spargel- oder Pfifferlingsalat

\*\*\*

Geräucherte Gänsebrust auf Feigensenf (2, 3)

\*\*\*

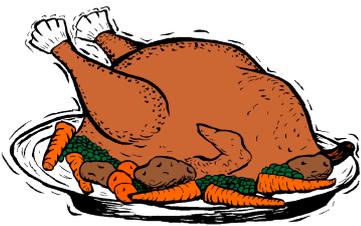
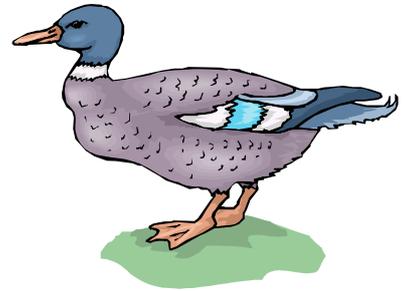
Scampis in Knoblauch gebraten auf Fenchelsalat

\*\*\*

Eingelegte Auberginen mit Schafskäse (2, 3)

\*\*\*

Große Fischauswahl mit Lachsmedaillons und geräucherten Fischen:  
Schillerlocke, Forelle, Makrele sowie Lachs mit gefüllten Eiern und zwei Saucen



## Warm-kaltes Buffet

Lachs im Ganzen pochiert „Bellevue“, reichhaltig garniert,  
gefüllte Eier und geräucherter Lachs,

Meeresfrüchte-Terrine mit Gemüsesalat,

Variationen von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich (2, 3) und Cocktailsauce (2, 3),

Garnelensalat mit Lauch,

Matjesfilets auf Apfel-Lauch-Salat,

Gefüllte Poularde mit Waldorfsalat,

Melone mit Parmaschinken (2, 3) und Bündnerfleisch (2, 3), Feigen

\*\*\*

Kartoffelsüppchen mit Beilagen

\*\*\*

Lachscurry mit Gemüseris  
und

krosse, gespickte Spanferkelkeule mit Schwarzwurzelgemüse,  
Rissolen- und Gratinkartoffeln

\*\*\*

Großes Käsebrett mit Edelkäse und Früchten (1, 2, 3)

\*\*\*

Dessert:

Mousse au chocolat dunkel/weiß,  
Rote Grütze mit Vanillesauce,  
diverse Cremes,  
Obstsalat

\*\*\*

Große Brotauswahl und Butter

**Preis pro Person 48,00 €**



## Warme Hauptgerichte

Hähnchenbrust auf Kohlrabigemüse mit Käse (1, 2) überbacken, Kerbelsauce und Kartoffelplätzchen  
16,50 €

Putenbrust in Currysauce, Brokkoligemüse und Reis  
16,50 €



Fasanenbrust auf Ananaskraut mit Trauben und Speck (2, 3) sowie Wacholdersauce und Sahnepüree  
29,00 €

Entenkeule in Orangensauce, Kaiserschoten und Kartoffelplätzchen (2, 3)  
21,00 €

Krosser Gänsebraten auf Apfelrotkohl, Beifußsauce und Kartoffelklöße  
29,50 €

Weitere Geflügelgerichte:

Perlhuhn, Rebhuhn, Wachtel mit gleichen oder anderen Beilagen auf Anfrage!



\*\*\*

Würziger Nackenbraten in Rotweinsauce, Sahnebohnen und Salzkartoffeln  
16,50 €

Krustenbraten auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  
16,50 €

Krusten-Schinkenbraten gespickt mit Zwiebeln und Knoblauch, Biersauce, Kaisergemüse und Gratinkartoffeln  
18,50 €

Schweinerücken in Senfkruste, Blumenkohl und Bäckerinkartoffeln  
19,50 €

Spanferkelkeule, knusprig gespickt mit Biersauce, Sahnewirsing und Kartoffelgratin  
21,00 €

Spanferkelrücken auf Straßburger Kraut und Kartoffelplätzchen  
24,00 €

Schweinefilet im Blätterteig, Sahnesauce, Romanesco und Kartoffelgratin  
24,00 €

Geschnetztes Schweinefilet in Champignon-Senf-Sauce, feines Gemüse und Nudeln  
19,50 €

Kaninchenkeule auf Provenzalischem Gemüse, Rosmarinsauce und Rissolen  
24,00 €



Hasenkeule in Kirsch-Pfeffer-Sauce, Rosenkohl und Spätzle  
28,50 €

Lammkeule vom Salzwiesenlamm in Thymiansauce, grüne Bohnen und Gratinkartoffeln  
28,50 €

Sauerbraten in Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel  
22,00 €

Argentinisches Roastbeef in Pilzkruste auf geschmortem Gemüse und Backkartoffeln  
34,00 €

Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig, Portweinsauce, Kaisergemüse mit Pilzen und Gratinkartoffeln  
39,00 €

**Werden die Gerichte in Verbindung mit einem Buffet bestellt, bereiten wir nur  $\frac{3}{4}$  Portionen zum  $\frac{3}{4}$  Preis**

## Warme Gabelgerichte

### *Preis pro Person*



|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| Tortellinis mit Schinken-Salbei-Sauce (2, 3)           | 15,50 € |
| Filet-Spitzen mit Champignonsauce und Reis             | 16,50 € |
| Geschnezelte Putenbrust in Lauch-Tomatensauce und Reis | 16,50 € |
| Lachscurry mit feinem Gemüse und Wildreis              | 21,00 € |
| Chili con carne mit Tacos (2, 3)                       | 14,50 € |

**Anfertigung ab 10 Personen  
Auf Wunsch liefern wir Leihgeschirr  
pro Person 2,00 €**

## Buffet-Vorschläge

### **Rustikales Buffet ab 10 Personen**

Variationen von geräucherten Fischen:  
Schillerlocken, Makrelen, Heilbutt mit Sahne-Meerrettich- (2, 3) und Kräutersauce  
\*\*\*

Matjesfilet auf Apfel-Lauch-Salat  
\*\*\*

Thüringer Mett mit Zwiebeln, reichhaltig garniert  
\*\*\*

Bratenaufschnitt von Jungschweinsrücken und Kassler,  
Gemüsesalat und Speckkartoffelsalat  
\*\*\*

Großes Käsebrett mit Edamer (1, 2, 3), Harzer Käse (1, 2, 3) und Camembert (1, 2, 3), garniert  
mit Radieschen und Trauben  
\*\*\*

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons  
\*\*\*

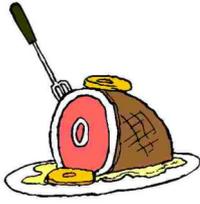
Dessert-Buffet:  
Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Pfirsichcreme, Zitronencreme und Obstsalat  
\*\*\*

*Brotvariationen und Butter*

**Preis pro Person 28,00 €**



## Buffet ab 15 Personen



### Geräucherte Fische:

Lachs, Forelle, Schillerlocken, reichhaltig garniert mit gefüllten Eiern und Sahnemeerrettich (2, 3), Meeresfrüchte-Terrine mit Kräutersauce, Heringsröllchen mit Preiselbeeren (2), Roter Heringsalat

### Braten:

Putenbrust mit Obstgarnitur und Mango-Currysauce, Kassler mit Kapernsauce und Früchten (2, 3), Roastbeef und Schweinerücken mit Essiggemüse, Bauernkartoffelsalat (2, 3), Specksalat (2, 3), Tomatensalat und Mozzarella, Schinken mit Melone und Mango, Kartoffelsüppchen mit Würstchen (2, 3), großes Käsebrett mit Edelkäse (1, 2, 3) und Früchten garniert

### Dessert-Buffer:

Mousse von weißer und dunkler Schokolade, gefüllte Windbeutel, Rote Grütze mit Schmant, Zimtcreme, Teufelskirschen, Orangencreme und Obstsalat

**Preis pro Person 34,50 €**

## Italienisches Buffet ab 15 Personen

Toskanische Meeresfrüchte-Terrine mit Olivensauce, Lachsmedaillons mit Artischockenherzen, gefüllte Calamaris mit Zucchinisalat, Lachs im Ganzen pochiert, italienisch garniert, eingelegte Auberginen, Tomatensalat mit Mozzarella (1, 2, 3) und Basilikum, Vitello tonnato (2, 3), Carpaccio mit Parmesan (1, 2, 3), Gemüsekuchen vom Blech (1, 2, 3), gefüllte Champignons (1, 2, 3), Parmaschinken mit Melone (2, 3), Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“



### Antipasti:

Bandnudeln in Olivensauce, Cannelloni mit Lachs und Ricotta (2, 3), Ravioli mit Spinat

Lammkeule mit toskanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
oder

Schweinefilet in Blätterteig mit Zucchini-Tomaten-Gemüse, Italienisches Käsebrett mit angemachtem Mascarpone (1, 2, 3)

### Dessert-Buffer:

Tiramisu, Obstsalat, Creme Caramel, Amarettocreme mit eingelegten Pflaumen, große Brotauswahl und Butter

**Preis pro Person 40,00 €**

**Sommerliches Buffet für Terrasse oder Garten  
ab 15 Personen**

Gefüllte Calamaris mit Zucchini Salat,  
Lachsmedaillons mit Artischockenböden,  
Scampis auf Flagoles in Vinaigrette,  
Schweinefilet mit Pfifferlingen,  
Melone mit Parmaschinken (2, 3),  
gefüllte Champignons mit Parmesan überbacken (1, 2, 3),  
Carpaccio von geräuchertem Rinderfilet,  
Vitello tonnato, Tomaten mit Mozzarella



\*\*\*

Italienische Spanferkelkeule mit Toskanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Kleines Italienisches Käsebrett mit angemachter Mascarpone (1, 2, 3)

\*\*\*

Creme Caramel mit eingelegten Brombeeren in Pernod,  
Tiramisu und Obstsalat

**Preis pro Person 38,00 €**

**Winterliches/Vorweihnachtliches Buffet ab 20 Personen**



Lachsmedaillons mit Artischockenböden (1, 2, 3),  
geräucherte Fische: Lachs, Forelle und Schillerlocken  
mit zwei Saucen sowie gefüllten Eiern,  
Tomaten mit Mozzarella (1, 2),  
eingelegte Auberginen,  
Melone mit Parmaschinken (2, 3)

\*\*\*

Schweinefilet im Blätterteig, Rahmsauce, Kaisergemüse mit Gratin  
oder

krosse Spanferkelkeule auf Weinsauerkraut und Rissolenkartoffeln

\*\*\*

Käsebrett

\*\*\*

Creme Caramel mit eingelegten Brombeeren in Pernod,  
Lebkuchencreme mit Mandarinsalat,  
weihnachtliche Rote Grütze mit Zimtsauce

**Preis pro Person 34,00 €**



### Kalt-warmes Buffet ab 25 Personen

Lachs im Ganzen pochiert „Bellevue“, reichhaltig garniert,  
gefüllte Eier und geräucherter Lachs,  
Meeresfrüchte-Terrine mit Gemüse-Salat,  
Variationen von geräucherten Fischen mit Sahne-Meerrettich und Cocktailsauce (2, 3),  
Garnelensalat mit Lauch,  
Matjesfilet auf Apfel-Lauch-Salat (2, 3),  
gefüllte Poularde mit Waldorfsalat,  
große Bratenplatte mit Roastbeef, Kassler (2, 3), Schweinerücken,  
Essiggemüse und Speckkartoffelsalat (2, 3),  
Thüringer Mett mit Zwiebeln und Gurken,  
Gulaschsuppe mit Paprika,  
Lachscurry mit Gemüserais  
und/oder  
geschnitztem Schweinefilet mit Champignonreis,  
großes Käsebrett mit Edelkäsen und Früchten (1, 2, 3)



Dessert-Buffet:  
Mousse au chocolat dunkel/weiß,  
Rote Grütze mit Vanillesauce,  
diverse Cremes, Obstsalat,  
Apfelbeignets und Eis,  
große Brotauswahl und Butter

**Preis pro Person 39,00 €**

### Rustikales Buffet ab 50 Personen

*Ideal für Sportveranstaltungen oder rustikale Feiern*

Kassler Kamm (2, 3) mit Rahmwirsing  
Kleine Schnitzel, Frikadellen, Würstchen im Blätterteig,  
heiße Bockwurst (2, 3) mit Senf,  
Gulaschsuppe,  
Kartoffel-Speck-Salat (2, 3), Gemüse-Kartoffel-Salat, Nudelsalat,  
Rote Grütze mit Vanillesauce, Zitronencreme  
und zwei verschiedenen Mousse



**Preis pro Person 25,00 €**  
**Komplettes Geschirr zum Buffet pro Person 1,50 €**

\*\*\*

**Für gehobene Veranstaltungen kochen wir selbstverständlich bei Ihnen vor Ort**  
**Preis pro Person ab 45,00 € (3-Gang-Menü)**  
**Servicekraft pro Stunde 46,00 €**

**Preise für Getränke, Stehtische, Bierzeltgarnituren oder sonstiges Zubehör bitte auf Anfrage**

**1-mit Farbstoff/ 2-mit Konservierungsstoff /3-mit Antioxidationsmittel**

**Alle gekennzeichneten Speisen (1; 2; 3) markieren die Zusätze vom Hersteller wie beispielsweise bei Käse, Speck oder Kassler. Wir verwenden keinerlei Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Falls Sie oder Ihre Gäste gegen einen Inhaltsstoff allergisch sein sollten, weisen Sie uns bitte umgehend darauf hin, da wir alles selbst und frisch zubereiten. Es ist kein Problem, auf Ihre Bedürfnisse individuell einzugehen. Bitte beachten Sie, dass die Umsetzung der Kennzeichen-Verordnung durch das Aufsichtsamt vorgeschrieben wird.**

**Wir danken für Ihre Anfrage und das in uns gesetzte Vertrauen und verbleiben mit freundlichen Grüßen**

